

THE | INTER | NATIONAL

BY BERND RISAU

Menükarte

ÖFFNUNGSZEITEN 12:00-22:00 UHR
WARME KÜCHE BIS 21:00 UHR

COVID

Gäste-Registrierung
gemäß 3. InfSchMV



**Bitte registrieren Sie sich
für den Besuch in unserem Restaurant.**

Clubmitglieder werden an der Wache registriert.

Aktuell sind wir verpflichtet neben der Anwesenheit
auch die Tischzusammenstellung in Bezug auf die
Kontaktbeschränkungen zu dokumentieren.

Bitte haben Sie Verständnis.

RESERVIERUNGEN

Hotline: +49-157-37977654

telefonisch, per SMS oder WhatsApp
innerhalb unserer Öffnungszeiten

tisch@the-international.berlin

24/7 mit zeitnaher Rückmeldung

www.the-international.berlin

Speisenkarte

Warme Küche bis 21:00 Uhr

BUSINESS LUNCH

Mo - Fr von 12 - 15 Uhr

"2 - Gang - Menü à 19 €"

Für unsere Firmenkunden und Lunchliebhaber bieten wir ein wechselndes 2-Gang-Menü bestehend wahlweise aus Vorspeise und Hauptgericht oder Hauptgericht und Dessert inkl. 0,33L Tafelwasser sowie auf Wunsch einer Tasse Kaffee oder Espresso.
- Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über das aktuelle Angebot -

SALATE

als Beilage oder Hauptgericht

Kleiner Beilagensalat 5 €

Frühlingssalat mit Kernen und Sprossen (e,j)

Feldsalat, Nuss, Lachs 17 €

mit Nussbutter und "pulled salmon" (j)

Salat "The International" 10 €

Frühlingssalat mit Kernen und Sprossen (e,j)

Salat mit Abwechslung

Ihr Lieblingssalat nach Wunsch erweitert

Caesar's Salad 12€

New York Klassiker mit Parmesandressing
(a,c,d,g,j)

> Maishähnchenbrust 6 €

> Ziegenkäse mit Honig 8 €

> Rinderfiletspitzen 8 €

> Scampi 10 €

SUPPEN

mal kalt, mal warm

Gazpacho Andaluz 7 €

Kalt servierte südspanische Gemüsesuppe mit gespiessten Pimientos de Padrón (a)

> dazu Purple Pulpo 10 €

Bretonische Fischsuppe 11 €

Ein Gaumenschmaus aus der Bretagne mit Käsecroutons (a,d,g)

VORSPEISEN

aus dem Meer und vom Land

Ceviche vom Seesaibling 15 €

mit Granny Smith - Radieschen - Salsa und Koriander Mayonnaise (c)

Focaccia und Burata 16 €

Tomatenvielfalt auf Focaccia mit cremiger Burata und Basilikum Pesto (a,g)

Speisenkarte

Warme Küche bis 21:00 Uhr

HAUPTGERICHTE

All Time Favourites

Club Sandwich 19 €

Getoastetes Tramezzini mit Maishühnchen, Pancetta und Pommes Frites (a,c)

"Fisch & Chips" 18 €

Typisch Britisches, frittiertes Fischfilet serviert mit Pommes Frites und "mushed peas" (a,c,d,g)

Roastbeef Klassisch 19 €

Roastbeef rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce (c,g,j)

Wiener Schnitzel 22 €

mit Kartoffel-Gurken-Salat (a,c,g,j)
> auf Wunsch dazu Preiselbeeren zzgl. 1,50 €

HAUPTGERICHTE

Seasonal und Klassiker

Tartar vom Weiderind 19 €

pikant mariniert, mit Stäbchenkartoffeln (c,j)

Bachforelle Müllerin Art 19 €

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln (a,d,g)

Brotzeit Teller 16 €

Brezel, Obazter, Radieschen, eingelegtes Gemüse, Käse- und Wurstspezialitäten (a,g)

Waldpilz Risotto 12,50 €

Risotto mit Waldpilzen und Rucolastroh (g)

Daily Special

Auch Köche mögen Abwechslung: gern informiert
Sie unser Service über unsere Tagesgerichte

DESSERTS

Kaffee und Kuchen

Aprikosenkaltschale 6 €

mit Zitronensorbet (c,g)

Crème Brûlée 8 €

mit Mango und Chili (c,g)

Erdbeer und Schokolade 8 €

Schokoladenparfait mit Erdbeersalat (c,g)

"Teatime" - Special 5,50 €

- täglich von 15:00 - 17:00 Uhr -

Ein Stückchen Kuchen mit Sahne und dazu eine schöne Tasse Earl Grey oder Kaffee...

Getränke

von früh bis spät

ALKOHOLFREI

Wasser, Saft & Limonaden

Vöslauer Mineralwasser

still oder prickelnd

0,20L = 2,50 € | 0,70L = 6,00 €

Tafelwasser "Ava"

gefiltertes und mineralisiertes Tafelwasser

still oder fein-prickelnd

0,33L = 1 € | 0,50L = 2 € | 0,70L = 3 €

Säfte & Schorlen von Bauer

Apfel naturtrüb | Johannisbeere | Kirsche

Banane | Orange | Mango | Maracuja

Ananas | Pink Grapefruit | Cranberry

0,20L = 2,80 € | 0,40L = 4,50 €

Proviant Bio Limonade

Rhabarber | Ingwer-Zitrone | Kirsche-Granatapfel

0,33L = 3,80 €

Coca Cola

Original (1,9) | Light (1,9,11)

Zero (1,9,11) | Sprite

0,20L = 3 €

Orangina

Orange-Mandarine | Blutorange (1)

0,25L = 3 €

Schwepe's

Ginger Ale | Bitter Lemon (10)

Indian Tonic (10) | Wild Berry

0,20L = 3 €

Vita Malz

0,33L = 3,80 €

HEISSGETRÄNKE

Hausgemacht oder von Andraschko

Café Crema (8,9)	Tasse	2,50 €	Teeauswahl	Tasse	3,80 €
Espresso (9)	Tasse	2,00 €	Darjeeling, Earl Grey, China Sencha, Rote Früchte, Bergkräuter		
Espresso Doppio (9)	Tasse	3,50 €	Frischer Minztee & Honig	Glas	4,00 €
Espresso Macchiato (8,9)	Tasse	2,30 €	"Stay Healthy"	Glas	4,50 €
Cappuccino (8,9)	Tasse	2,80 €	Ingwer, Limette, Orangensaft & Honig		
Milchkaffee (8,9)	Tasse	3,80 €	Heiße Milch mit Honig (g)	Glas	3,00 €
Latte Macchiato (8,9)	Glas	3,80 €	"Classico" (g)	Glas	3,80 €
koffeinfrei, Hafermilch	zzgl.	0,30 €	eine klassische Vollmilch Trinkschokolade		

BIERE & CIDER

Fast alles was das Herz begehrt

Krombacher Pilsener	0,33L	3,80 €	Krombacher Weizen	0,50L	5,00 €
Krombacher Pils 0,0%	0,33L	3,80 €	Krombacher Weizen alkfr.	0,50L	5,00 €
Krombacher Kellerbier	0,33L	3,80 €	Krombacher Weizen 0,0%	0,50L	5,00 €
Berliner Weiße rot grün	0,33L	3,80 €	Erdinger Weizen Kristall	0,50L	5,00 €
Strongbow Cider	0,33L	3,80 €	Starnberger Hell	0,50L	5,00 €

Weinkarte

Offene Weine

WEISS

2019 Riesling, trocken
Edition Tag für Tag, Pfalz

frische Aromen von Apfel, Pfirsich und gelben Früchten; lebendige Säure mit eleganten Fruchtaromen und einem harmonischen Körper (L)

0,10L = 4,00 € | 0,20L = 7,00 €

2019 Weißburgunder, trocken
Edition 24/7, Rheinhessen

zart und verhalten mit typisch, feiner Nussnote; dezentes Aroma von heimischen Steinobst untermalt mit Zitrus und einem hauch von Ananas (L)

0,10L = 4,00 € | 0,20L = 7,00 €

2020 Grüner Veltliner, trocken
Vielringhof, Niederösterreich

in der Nase viele frische Kräuter, Aprikose und Citrus; am Gaumen das typische „Pfefferl“; saftig und rund, mit gut eingebundener Säure (L)

0,10L = 3,50 € | 0,20L = 6,00 €

2020 ICB White, trocken
Bodegas Mas Que Vinos, Toledo

Ein junger leichter Weisswein mit angenehmer Säure aus der Airén Traube von der Hochebene Toledos (L)

0,10L = 3,50 € | 0,20L = 6,00 € | 0,75L = 21,00 €

ROSÉ

2020 Wilhelm Rosé, trocken
Emil Bauer, Rheinhessen

erfrischenden Duft nach Johannisbeeren und Kräutern; unkompliziert mit knackiger Struktur und ansprechender Länge (L)

0,10L = 3,80 € | 0,20L = 6,50 €

2020 Pinot Noir Rosé, trocken
Edition 24/7, Rheinhessen

rote konfierte Beerenfrüchte, säurearm und vollfruchtig, zarte Restsüße (L)

0,10L = 4,00 € | 0,20L = 7,00 € | 0,75L = 25,00 €

ROT

2019 Cuvée Noir, trocken
Gutswein Emil Bauer, Pfalz

vollmundig und samtig; besticht durch sein fruchtiges Aroma von dunklen Beeren und Amarenakirschen und die leichten Gerbstoffe (L)

0,10L = 4,00 € | 0,20 L = 7,00 €

2020 Primitivo, trocken
Villa Albinoni, Apulien

fruchtbetont im Stil, mit Noten von Kirsche, Pflaume und Tabak; weich und geschmeidig im Mund, mit einem ansprechenden, runden Nachklang (L)

0,10L = 3,50 € | 0,20L = 6,00 €

2017 ICB Red, trocken

Bodegas Mas Que Vinos, Toledo

Dunkler Tempranillo mit 6 monatigem Ausbau im Barriquefass. Intensives Aroma nach Beeren, Lakritz, Kaffee und Zimt. Im Geschmack, samtig, vollmundig und komplex mit schokoladigem Abgang. (L)

0,10L = 3,80 € | 0,20L = 6,50 € | 0,75L = 22,00 €

www.the-international.berlin

Zum Empfang

...oder einfach so...

APERÓ

Pimm's Cup No. 1

mit Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone & Minze (1)

0,30L = 10 €

Martini Fiero & Tonic

Die Alternative zum Prosecco Aperol (10,L)

0,30L = 8 €

Lillet Berry

Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry (10,L)

0,30L = 8 €

Martini Vibrante (alk.frei) & Tonic

Alkoholfreier Aperitif erfrischend & spritzig (10,L)

0,30L = 8 €

Pimm's Royal Cup

etwas feiner mit Prosecco anstelle Ginger Ale (1,L)

0,30L = 11 €

Belsazar Rosé & Tonic

Belsazar Rosé, Tonic Water & Orange (10,L)

0,30L = 8 €

Campari Orange | Soda

Campari Bitter mit Wunschfiller (1,10)

0,30L = 10 € | 8 €

Martini Floreale (alk.frei) & Tonic

Alkoholfreier Aperitif mit blumiger Note (10,L)

0,30L = 8 €

SEKT & BELLINI

Sekt "Carte Blanche"

Geldermann, Baden

überzeugt mit einer edlen Perlage und feinen Noten von weißen Früchten wie Birne und Pfirsich (L)

0,10L = 5,50 € | 0,75 L = 36 €

"Bellini di Canella"

Canella, Venetien

verführerisch-spritziger und prickelnder Cocktail aus Frizzante mit dem Saft weißer Pfirsiche und einem Schuss Waldhimbeere (L)

0,10L = 4,50 € | 0,20L = 8 € | 0,75L = 30 €

CRÉMANT

Crémant de Loire Blanc (Vintage)

Château de Mauny, Loire

außergewöhnlich feiner Crémant aus Chardonnay & Mauzac (L)

0,10L = 7 € | 0,75 L = 44 €

Rosé Crémant de Loire (Vintage)

Chateau de Mauny, Loire

cremig-verführerisch, fein aus Chardonnay & Pinot Noir (L)

0,10L = 7 € | 0,75L = 44 €

CHAMPAGNER

Cuvée Brut

Piper-Heidsieck

zart und feinperlig mit klarer, goldener Farbe; am Gaumen kraftvoll mit Anklängen an Birne, Apfel, Sternfrucht und frischer Grapefruit (L)

0,10L = 13 € | 0,75 L = 89 €

Rosé Sauvage

Piper-Heidsieck

lebhaft und feinperlig in extravagant roter Farbe, Feine und elegante Aromen von roten Früchten, gekonnt kombiniert mit spritziger Zitrone sowie einem Hauch von Paprika und Safran (L)

0,10L = 14 € | 0,75L = 99 €

Weinkarte

Flaschenweine 0,75L

WEISS

2019 "Blauschiefer", Riesling trocken
Markus Molitor, Mosel

im Bukett Zitrusfrüchte, Pfirsich und frische Äpfel;
am Gaumen umschmeichelnde, rassige Säure; fein
mineralischer Nachhall (L)

32 €

2019 Vermentino di Sardegna
Sella & Mosca, Sardinien

fruchtbetontes Bukett nach tropischen Früchten,
ergänzt von feinen Noten weißer Blüten und Akazie;
am Gaumen lebendig mit feinwürzigen Noten (L)

26 €

2020 "Fresco di Masi", Bianco Verona
Masi, Venetien

üppiger Duft nach Birnen, untermalt von floralen
Anklängen; am Gaumen voll, frisch und fruchtig mit
Noten von Ananas; schöne Süße-Säure Balance (L)

35 €

2020 Colombard-Sauvignon
Horgelus, Côtes de Gascogne

erfrischend duftiges Bukett nach Blüten und
tropischen Früchten; Citrus; feine Säurestruktur;
reines Trinkvergnügen für „jeden Tag“ (L)

22 €

ROSÉ

2020 Rosé, trocken
Groh, Rheinhessen

Portugieser & Spätburgunder; feine Aromen von
roten Beerenfrüchten und Kirschen; am Gaumen
lebendig mit einer frischen, spritzigen Säure (L)

27 €

2020 "Les Parcelles Rosé"
Mouton Cadet, Bordeaux

im Bukett rote Johannisbeere, Pink Grapefruit- und
Himbeernoten; im Gaumen kräftig; Litschi und Pink
Grapefruit dominieren; im Abgang frische Kokosnuss

35 €

ROT

2017 Crianza
Bodegas Montecillo, Rioja

Bukett von saftigen Kirschen und Beeren; weich und
samtig am Gaumen mit gut eingebundenen
Tanninen und Nuancen von Lakritze und dunklen
Früchten (L)

28 €

2020 Nero d'Avola "Costadune"
Mandarossa, Sizilien

in der Nase mit Aromen von schwarzen Kirschen,
Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen; am
Gaumen wunderbar weich, mit Noten von Pflaumen
und roten Maulbeeren; ein frischer und schön
ausbalancierter Rotwein (L)

24 €

2018 Merlot

Stimson Estate Cellars-Château St.
Michelle, Washington State

fruchtbetont im Stil, mit Noten von Kirsche, Pflaume
und Tabak; weich und geschmeidig im Mund, mit
einem ansprechenden, runden Nachklang (L)

26 €

2020 Malbec „Amalaya Tinto“
Bodegas Amalaya, Valle Calchaquí

offenes Bukett mit Cassis, schwarzen Kirschen und
Tabak; am Gaumen erinnernd an schwarze
Johannisbeere und reife Pflaumen mit würzigen
Mokka-Noten; betörend saftig mit feiner
Konzentration und fester Struktur (L)

32 €

Spirits

...Pur, auf Eis oder gemixt...

GRAPPA, KRÄUTER & AMARO

SARPA DI POLI, Grappa (L)	2cl	5,00 €	Molino Sambuca Extra	2cl	3,50 €
SARPA DI POLI, Uva Viva (L)	2cl	7,00 €	Molino Sambuca di Café	2cl	4,00 €
NONINO Grappa Chardonnay	2cl	5,00 €	Amaro di Montenegro	4cl	6,00 €
NONINO Grappa Prosecco (L)	2cl	7,00 €			

OBSTLER & LIKÖRE

Lantenschammer Obstler	2cl	6,00 €	Amaretto di Saronno	2cl	3,50 €
Williamsbrand, Schlehengeist, Haselnuss, Mirabellenbrand	4cl	12,00 €	Baileys Irish Cream (1,9,g)	2cl	4,00 €
			Cointreau	2cl	4,00 €

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Palomino Fino Sherry	5cl	6,50 €	Niepoort Tawny (L)	5cl	8,50 €
dry, white (L)			Niepoort LBV 2014 (L)	5cl	10,50 €
Sherry Amontillado Vina AB	5cl	7,50 €	Niepoort Crusted Port (L)	5cl	12,50 €
medium (L)					
Montilla-Moriles	5cl	10,50 €			
Pedro Ximénez sweet (L)					

WHISK(E)Y, COGNAC & BRANDY

Bulleit Bourbon	4cl	7,00 €	Talisker Skye	4cl	10,00 €
frontier whiskey (Kentucky, USA)			single malt scotch whiskey (Islands Skye)		
Dewar's True Scotch 12yrs	4cl	9,00 €	Lagavulin 16yrs	4cl	16,00 €
blended true scotch (Highlands)			islay single malt scotch (Islands Islay)		
Hennessy Cognac VS	4cl	7,00 €	Vecchia Romana	4cl	5,00 €

WODKA, GIN & RUM

	<u>2cl</u> <u>4cl</u>			<u>2cl</u> <u>4cl</u>
Grasovka Bisongrass Vodka (PL)	4 € 7 €		Havana Club Anejo 3 Anos (CU)	4 € 7 €
Ketel One Vodka (NL)	5 € 9 €		Bacardi Anejo Cuatro (PR)	5 € 9 €
Cîroc eau-de-vie Vodka (F)	7 € 13 €		Botucal Reserva Exclusiva (VE)	7 € 13 €
Tanqueray Imported Gin (GB)	4 € 7 €			
Bombay Bramble Infused Gin (GB)	5 € 9 €			
Needle Blackforest Gin (D)	6 € 11 €			

Weitere auf Anfrage